

# Domaine Julien Thurel (Loury)

ドメーヌ・ジュリアン・チュレル (ルリー)

JULIEN THUREL

## 詳細・歴史

パリから約100km南下したロワレ県の自然豊かなオルレアンに、15haの土地を所有し、夫婦で自然の摂理に忠実に従ってシードルとポワレを造っている生産者です。今でこそシードルの産地といえばノルマンディーやブルターニュが有名ですが、フランスの文献をたどると、19世紀頃はここロワレ県もシードルとポワレの重要産地として栄えていました。当主のジュリアンは醸造家になる前は鳥類学者で、夫人のアヌリーは養蜂家でしたが、彼女は現在も養蜂家として敷地内で蜂蜜を生産しています。ジュリアンは鳥類学者だった頃、この森が衰退の一途にあることを知り、心を痛め、放置されたままの果樹園を含むこの土地を買取りました。育っていた果樹の樹齢は推定で100年～400年で、まずはその品種を見極めることからスタートし、果樹の専門家の力を借りながら品種と栽培方法を研究し、丁寧に畑の手入れを施していきました。醸造においても想像を絶するほどの試行錯誤を繰り返しながら、ようやく2013年にシードルとポワレを醸造し、元詰め生産者としてスタートしています。自然の摂理に忠実に、素材の特性を存分に表現するためSO2を一切使用しておらず、他のシードルとは全くもって一線を画す仕上がりです。





## 畑・栽培

チュレル夫妻が果樹園を購入するまでは長い間野ざらしのまま手を加えられていませんでしたが、彼らが見事に復活させ、今では見事な果実が実っています。果樹は100年単位の年月を経て生き延びてきたため地域の自然に完璧に適応しており、様々な病原菌に耐性があるので農薬や肥料を使用しなくても健全で美しい実を得ることが可能なので、『l'Agroecologie / アグリエコロジー』の認定を受けていますが、通常"ビオ"として認可されているレメディー(自然由来の薬剤)でさえも一切使用していません。【リンゴ】アヴロル種、ロカール種、ドゥース・モエン種、ソレット種 【洋ナシ】地元品種4 【AB認定】2015年収穫分から全てのキュヴェで認定 【土壌】石灰質粘土 【収穫】品種ごとに時期を分け、全て手摘みで行われ、品種ごとに分別し、カーヴで追熟

## 醸造


【追熟成】最適の熟度になった時点で破碎 【デブルバージュ(静置)】ステンレスタンク使用 【一次発酵】温度制御可能なステンレスタンク(一部木樽)にて6~8カ月間野生酵母による長期自然発酵 【樽】サンセール及びムストゥーサロンの数年使用の古樽 【二次発酵】伝統的な瓶内二次発酵 【SO2】全キュヴェ無添加

Cidre

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税別)
12000119	Cidre Brut Cuvée Champêtre シードル・ブリュット・キュヴェ・シャンペートル	750ml	2019	¥2,700
	【タイプ】ブリュット／辛口 【果実・品種】リンゴ／アヴロル、ロカール、セピンスなど4~5種の酸味のある品種 【压榨率】60% 【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、デブルバージュしたのち温度管理しながら野生酵母による自然発酵。 熟成を経て瓶詰し、瓶内二次発酵。デゴルジュマンなし。 【残糖】20~22g/L 【テイastingノート】ドゥミ・セックの仕上がりの明るい麦わら色で、繊細なアロマと際立った果実味が魅力的で、 程よい緊張感のある長い余韻が楽しめます。 【リアージュ】フレッシュで軽やかな甘みはアペリティフに最適ですが、ホタテやムール貝などの貝類、魚、白身肉の他、 食事の締めくくりに低糖質のデザートとの味わいもしっかりと引き立てるでしょう。 【アルコール度数】6.0% ◆SO2無添加 JAN 3760261540017			
12000420	Cidre Tendre Cuvée Nectar シードル・タンドル・キュヴェ・ネクター	750ml	2020	¥3,000
	【タイプ】ブリュット・タンドル／やや辛口 【果実・品種】リンゴ／アヴロル、ロカール 【压榨】60% 【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、デブルバージュしたのち温度管理しながら野生酵母による自然発酵。 熟成を経て瓶詰し、瓶内二次発酵。デゴルジュマンなし。 【残糖】25g/L 【テイastingノート】明るいアイボリーからイエローの色調で、しっかりと滑らかな発泡が心地よく、フルーティー＆フローラルな 魅力溢れるフレッシュな口当たりで、ふくよかさや爽やかさのある後口です。 5~10年、もしくはそれ以上の熟成を楽しめるでしょう。 【リアージュ】アペリティフに最適ですが、クリームをふんだんに使ったメインディッシュや、クリーム系のデザートや パティスリーにもぴったりの相性です。 【アルコール度数】6.0% ◆SO2無添加 JAN 3760261540024			

# Cidre


商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税別)
12000716	<b>Cidre Equinoxe</b> シードル・エキノクス	750ml	2016	¥3,000



【タイプ】ドゥミ・セック／やや甘口  
【果実・品種】リンゴ／ドゥース・モエン、ソレット：どちらも糖度が高い品種  
【压榨】40%のみ(スタンダードキュヴェは60%使用しますがこのキュヴェ・プレスティージュは極小に抑えています)  
【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、ダブルバージュしたのち野生酵母による自然発酵。  
木樽にて12か月間熟成し、瓶内二次発酵を経て、ドサーージュ無しでデゴルジュマン。  
※スタンダードキュヴェに比べて発酵期間と熟成期間は長めです。  
【残糖】36g/L  
【テイastingノート】アンバーカラー(琥珀色)の美しい色調で、口当たりの良いドゥミ・セックの仕上がりです。  
様々な種類の果実のニュアンスがアロマと味わいともに非常に豊かで、大柄で力強いタンニンと美しい酸が複雑さをもたらしています。  
余韻が長く、3年～10年は熟成を楽しめるでしょう。  
【マリアージュ】食前酒はもちろんのこと、ブラック・ブディング(英国：豚の血にオーツ麦やハーブ、スパイス類と豚の脂肪分を混ぜ合わせた黒い色のソーセージ)バター風味たっぷりのショートパスタや、クリーミーな牛のチーズ、リンゴを使った甘酸っぱいデザートにも相性抜群でしょう。  
【アルコール度数】7.0% ◆SO2無添加

JAN 3760261540031

12001119	<b>Cidre Solstice</b> シードル・ソルスティス	750ml	2019	¥4,000
----------	--------------------------------------	-------	------	--------




【タイプ】エクストラ・ブリュット／超辛口  
【果実・品種】リンゴ／セバン(Sébans) 50%、プチ・ソーレット・グリ(Petites Saulettes Grises) 50%  
【醸造】品種ごとに分け、木樽を用いて、野生酵母による自然発酵。  
木樽にて最低12か月の熟成を経て、ドサーージュ無しでデゴルジュマン。  
【残糖】9.6g/L  
【テイastingノート】イエローとオレンジのハイライトが美しい麦わら色の外観で、口当たりは柔らかく旨味のあるワインらしさがあり、包み込まれるような繊細で豊かな果実味を楽しめます。ボディはしっかりと、しなやかなタンニンと収斂性のある長い余韻が非常に上品な印象です。2024年頃にピークを迎えるでしょう。  
【マリアージュ】食前酒として、貝類、魚、白身肉、鶏肉、豚肉、ブディング、オムレツ、チーズなど  
【アルコール度数】7.5% ◆SO2無添加

JAN 3760261540147

# Poêlé


12005016	<b>Poiré Pagus</b> ポワレ・パグース	750ml	2016	¥3,800
----------	--------------------------------	-------	------	--------



【タイプ】ドゥミ・セック／やや甘口 【キュヴェ】樹齢約200年の古樹の洋ナシを用いたキュヴェ  
【果実】洋ナシ 100% 【産地】ロワレ産  
【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、ダブルバージュしたのち野生酵母による自然発酵。  
木樽にて12か月間熟成し、瓶内二次発酵を経て、ドサーージュ無しでデゴルジュマン。  
【残糖】28～30g/L  
【テイastingノート】淡いイエローの外観で、繊細でピュアな洋ナシのアロマは複雑さを伴っていて、口に含むとさらに風味を増します。  
美しいミネラルと繊細な果実味が緊張感と持続力を感じさせ、ワインらしさもあり、非常にバランスの取れた仕上がりです。経年による美しい熟成も期待できるでしょう。  
【マリアージュ】食前酒や、熟成したコンテなどのチーズ、デザートなど。  
【アルコール度数】4.5% ◆SO2無添加

JAN 3760261540024

12003016	<b>Poiré Aténa</b> ポワレ・アテナ	750ml	2016	¥4,000
----------	-------------------------------	-------	------	--------



【タイプ】ドゥミ・セック／やや甘口 【果実】洋ナシ100% 【産地】ロワレ産100%  
【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、ダブルバージュしたのち野生酵母による自然発酵。  
木樽にて12か月間熟成し、瓶内二次発酵を経て、ドサーージュ無しでデゴルジュマン。  
【残糖】約40g/L  
【テイastingノート】淡いイエローの外観で、トップノートにはエルダーベリーや洋ナシそのもののアロマが感じられ、フレッシュで気品ある味わいです。  
【マリアージュ】食前酒や、熟成したコンテなどのチーズ、デザートなど。  
【アルコール度数】7.0% ◆SO2無添加

JAN 3761261540031

# Poêlé

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税別)
12001016	Poiré Grand Cru des Loges ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ	750ml	2016	¥4,000
12031016	Poiré Grand Cru des Loges MG ポワレ・グラン・クリュ・デ・ロージュ・マグナム	1500ml	2016	¥8,500



【タイプ】フルーツ／辛口 【キュヴェ】樹齢約200年の古樹の洋ナシを用いたプレスティージュ・キュヴェ  
 【果実・品種】洋ナシ／ポワール・ソジェ、ポワール・ド・ノエル 【産地】ロワレ産  
 【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンクを用いて、ダブルバージュしたのち温度管理しながら野生酵母による自然発酵。  
 木樽にて12カ月間熟成し、瓶内二次発酵を経て、ドサージュ無しでデゴルジュマン。  
 【残糖】約20g/L  
 【テイastingノート】グラスに注ぐとシャンパーニュのようなゴールドカラーと細かく美しい泡立ちを楽しめます。  
 トップノートには非常に繊細で複雑で、優しく洋ナシのニュアンスが感じられますが、  
 すぐにピンクグレープフルーツや野生のバラ、リンドウの花などの豊かな第二アロマに移ります。  
 口当たりはまるやかでミネラルに富んでいて、後口にキイチゴや桑の実のような風味が感じられるのが  
 特徴的で、長い余韻を楽しめます。3～5年ほどの熟成も充分可能でしょう。  
 【マリアージュ】食前酒、魚料理、熟成したチーズ、低糖質のデザートなど  
 【アルコール度数】6.0% ◆SO2無添加

JAN なし

